

Udang berlapis tepung (*breaded*) beku – Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2009

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Mangala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	2
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan	2
5 Cara penanganan dan pengolahan	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Cara Pengambilan contoh	3
9 Cara uji	3
10 Pengemasan.....	4
11 Syarat pelabelan.....	4
Lampiran A (normatif) Lembaran penilaian sensori udang berlapis tepung beku	5
Bibliografi	7
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1 - Lembaran penilaian sensori udang berlapis tepung beku.....	5

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas udang berlapis tepung (*breaded*) beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-6163-1999 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 14 November 2007 di Bogor serta dihadiri oleh anggota Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Undang-Undang No. 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
4. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahann dan Distribusi.
8. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor: 1168/Menkes/Per/IX/1999, tentang Bahan Tambahan Makanan.
9. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Udang berlapis tepung (*breaded*) beku – Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakupi teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan komoditas udang berlapis tepung (*breaded*) beku.

Standar ini berlaku untuk bahan baku udang minimal 70 ekor per kg.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326, *Metoda pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherischia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan.*

SNI 2338, *Cara uji mikrobiologi - Penentuan Staphylococcal aureus pada produk perikanan.*

SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori .*

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia – Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia – Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan.*

SNI 2354.9:2009, *Cara uji kimia - Bagian 9: Penentuan residu kloramfenikol dengan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada produk perikanan.*

SNI 2354.11:2009, *Cara uji kimia - Bagian 11: Penentuan residu tetrasiklin dan derivatnya dengan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika-Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan.*

SNI 01-2372.7-2006, *Cara uji fisika – Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan.*

SNI 6163.2:2009, *Udang berlapis tepung (breaded) beku–Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 6163.3:2009, *Udang berlapis tepung (breaded) beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

3 Istilah dan definisi

3.1

udang berlapis tepung beku

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku udang segar yang mengalami perlakuan pengolahan, pengupasan, pelumuran tepung dan pembekuan

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

4.1 Bahan baku udang berlapis tepung beku memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 6163.2:2009.

4.2 Bahan penolong dan bahan tambahan makanan sesuai SNI 6163.3:2009.

5 Cara penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan udang berlapis tepung beku yang dimaksud dalam standar ini sesuai SNI 6163.3:2009.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Udang berlapis tepung beku ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan petunjuk teknis sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Sensori	Angka (1–9)	Minimal 7
b Cemarkan mikroba: - ALT - <i>Escherichia coli</i> - <i>Salmonella</i> - <i>Vibrio cholerae</i> - <i>Vibrio parahaemolyticus</i> * - <i>Staphylococcus aureus</i> *	koloni/g APM/g per 25 gram per 25 gram APM/g koloni/g	Maksimal 5×10^5 < 3 Negatif Negatif < 3 Maksimal 1×10^3
c Cemarkan kimia*: - Kadmium (Cd) - Raksa (Hg) - Timbal (Pb) - Kloramfenikol - Tetrasiklin - Oksitetrasiklin - Klortetrasiklin	mg/kg mg/kg mg/kg µg/kg µg/kg µg/kg µg/kg	Maksimal 0,05 Maksimal 0,5 Maksimal 0,5 Maksimal 0,3 Maksimal 100 Maksimal 100 Maksimal 100

Tabel 1 (lanjutan)

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
d Fisika : - Suhu pusat	°C	Maksimal -18
e Fisik: - <i>Filth</i> - Bobot tuntas udang	- % (bobot)	0 Minimal 50
CATATAN *) bila diperlukan		

8 Cara Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326.

9 Cara uji

9.1 Organoleptik dan atau sensori

Organoleptik dan atau sensori sesuai SNI 01-2346-2006. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

Escherischia coli sesuai SNI 01-2332.1-2006.

Salmonella sesuai SNI 01-2332.2-2006.

ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.

Vibrio cholerae sesuai SNI 01-2332.4-2006.

Vibrio parahaemolyticus sesuai SNI 01-2332.5-2006.

Staphylococcus aureus sesuai SNI 2338.

9.3 Kimia

Kadmium (Cd) sesuai SNI 01-2354.5-2006.

Merkuri (Hg) sesuai SNI 01-2354.6-2006.

Timbal (Pb) sesuai SNI 01-2354.7-2006.

Kloramfenikol sesuai SNI 2354.9:2009.

Tetrasiklin dan derivatnya sesuai dengan SNI 2354.11:2009.

9.4 Fisika

- Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006.

- *Filth* sesuai SNI 01-2372.7-2006.

10 Pengemasan

Setiap kemasan produk udang berlapis tepung beku yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) jenis produk;
- b) berat bersih produk;
- c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- d) bila ada bahan tambahan lain diberi keterangan bahan tersebut;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

11 Syarat pelabelan

Pelabelan dan pengemasan sesuai SNI 6163.3:2009.



Lampiran A
(normatif)
Lembaran penilaian sensori udang berlapis tepung beku

Tabel A.1 - Lembaran penilaian sensori udang berlapis tepung beku

Nama panelis :

Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Mentah beku						
1 Kenampakan						
• Utuh, sangat rapi, lapisan tepung rata dan ketebalannya cukup, bersih, warna tepung cemerlang dan udang berada ditengah tepung bila dipotong melintang, udang bening, bercahaya dan elastis	9					
• Utuh, rapi, lapisan tepung rata dan ketebalannya kurang, bersih, warna tepung cemerlang dan udang berada ditengah tepung bila dipotong melintang, udang redup, kurang bercahaya dan kurang elastis	7					
• Utuh, kurang rapi, lapisan tepung kurang rata, 10% bagian terbuka dan ketebalannya kurang, warna tepung kurang cemerlang dan udang tidak berada ditengah tepung bila dipotong melintang, udang tidak bercahaya dan lunak	5					
• Tidak utuh, kurang rapi, lapisan tepung tidak rata dan ketebalannya kurang, 30% bagian udang terbuka, warna tidak menarik, udang mulai hancur.	3					
• Tidak utuh, tidak rapi, banyak bagian udang yang terbuka, beberapa bagian patah, warna tepung kusam, udang tidak dapat diterima	1					
2 Dehidrasi (pengeringan)						
• Tidak terjadi pengeringan	9					
• Sedikit sekali terjadi pengeringan, kurang dari 10%	7					
• 10%-30% bagian yang mengalami pengeringan	5					
• 30%-50% bagian yang mengalami pengeringan	3					
• Lebih dari 50% bagian terjadi pengeringan	1					

Tabel A.1 - (lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Goreng beku						
1 Kenampakan						
• Utuh, sangat rapi, bersih, warna menarik, udang berada ditengah tepung bila dipotong melintang, tidak ada rongga antara tepung dan udang, tidak ada bagian yang terluka.	9					
• Utuh, rapi, bersih, warna menarik, udang berada ditengah tepung bila dipotong melintang, tidak ada rongga antara tepung dan udang, tidak ada bagian udang yang terbuka	7					
• Utuh, kurang rapi, kurang bersih, kurang menarik, sedikit ada rongga antara tepung dan udang, 10% bagian udang terbuka.	5					
• Tidak utuh, kurang bersih, tidak rapi, warna pucat, ada rongga antara tepung dan udang, 30% bagian udang terbuka	3					
• Tidak utuh, tidak bersih, tidak rapi, warna coklat pucat, sangat tidak menarik, udang mudah terlepas dari tepung, banyak bagian udang yang terbuka	1					
2 Bau						
• Segar, spesifik bau roti tawar dan bau udang sangat segar	9					
• Segar, spesifik bau roti agak berkurang, bau udang netral	7					
• Netral, bau roti sangat berkurang, udang mulai timbul bau amoniak.	5					
• Bau asam roti mulai tercium, udang bau busuk dan asam sulfite	3					
• Bau asam roti sangat tajam, udang bau amoniak dan busuk	1					
3 Rasa						
• Gurih, rasa roti tawar dan udang menyatu, rasa udang segar dan manis	9					
• Gurih, rasa roti tawar dan udang agak berkurang, rasa udang agak tawar	7					
• Netral, agak tawar, rasa udang tawar	5					
• Rasa asam mulai timbul	3					
• Rasa asam, sangat tidak enak	1					
4 Tekstur						
• Renyah sekali, tekstur udang kompak dan elastis	9					
• Renyah, tekstur udang kurang kompak dan elastis	7					
• Kurang renyah, tekstus udang agak lunak	5					
• Tidak renyah, tekstur udang lunak	3					
• Tidak renyah, tekstur udang lunak sekali	1					

Bibliografi

The Commission of the European Communities Council Directive No.466/2001 Setting Maximum Level For Certain Contaminants in Food Stuffs

Food Drug Administration Bacteriological Analytical Manual (BAM) 8th edition, 1998.

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan.













BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id